

Gratin de petites penne noires à la sicilienne avec ricotta de chèvre



Temps de préparation: 25 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 400 ml
- Aubergine 1 grande
- Basilic frais quelques feuilles
- Oignon 1/2
- Parmesan râpé 100 g
- Penne complètes d'épeautre 480 g
- Ricotta de chèvre 200 g
- Thym frais à discrétion
- None
- None
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Faire revenir dans un faitout un demi oignon haché et, lorsqu'il est bien doré, ajouter les aubergines coupées en petits dés et les faire cuire, en assaisonnant avec du thym, du sel et du poivre.

Une fois la cuisson terminée, ajouter **Pomì coulis de tomates**, quelques feuilles de basilic et continuer à cuire environ 20 minutes.

Faire bouillir les pâtes dans une grande quantité d'eau salée, les égoutter très "al dente" et les rincer sous l'eau froide, elles finiront leur cuisson au four.

Mélanger avec le ragoût d'aubergines et mettre le tout dans un plat à four.

Parsemer la surface des pâtes de parmesan râpé et enfourner à 180 ° pendant 15 minutes.

Retirer le plat du four et émietter la ricotta de chèvre avec les mains au-dessus des pâtes. Attendre quelques minutes que les pâtes refroidissent et que la ricotta se réchauffe et servir.